

DAFTAR PUSTAKA

- Abarca-Gómez, L., Abdeen, Z. A., Hamid, Z. A., Abu-Rmeileh, N. M., Acosta-Cazares, B., Acuin, C., Adams, R. J., Aekplakorn, W., Afsana, K., & Aguilar-Salinas, C. A. (2017). Worldwide trends in body-mass index, underweight, overweight, and obesity from 1975 to 2016: A pooled analysis of 2416 population-based measurement studies in 128·9 million children, adolescents, and adults. *The Lancet*, 390(10113), 2627–2642.
- Agustiana, A., Waluyo, W., & Widiyanti, F. L. (2020). Sifat Organoleptik dan Kadar Serat Pangan Mie Basah dengan Penambahan Tepung Okra Hijau (*Abelmoschus esculentum* L.). *Jurnal Gizi*, 9(1), 131–141.
- AKG 2019. Angka Kecukupan Gizi Yang Dianjurkan Untuk Masyarakat Indonesia. Peraturan kementerian Kesehatan Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2019.
- Al Farahi, A. Z. (2020). *Kajian Mutu Fisik Snack Bar BUDE (Ubi Jalar Ungu dan Kacang Kedelai) Sebagai Makanan Selingan*. [PhD Thesis]. Universitas Brawijaya.
- Al Rahmad, A. H. (2018). Asupan Serat dan Makanan Jajanan Sebagai Faktor Resiko Obesitas pada Anak di Kota Banda Aceh. *Majalah Kesehatan Masyarakat Aceh (MaKMA)*, 1(2), 1–8.
- Ali, R., & Nuryani, N. (2018). SOSIAL EKONOMI, KONSUMSI FAST FOOD DAN RIWAYAT OBESITAS SEBAGAI FAKTOR RISIKO OBESITAS REMAJA [Socio-Economic, Fast Food Consumption and Obesity History as A Risk Factors of Adolescent Obesity]. *Media Gizi Indonesia*, 13(2), 123–132.
- Amelia, R., Julianti, E., & Nurminah, M. (2020). Pengaruh Perbandingan Tepung Terigu dengan Tepung Ubi Jalar Ungu dan Penambahan Xanthan Gum Terhadap Mutu Donat. *Jurnal Keteknik Pertanian Tropis Dan Biosistem*, 8(3), 263–274.
- Anggarawati, N. K. A., Ekawati, I. G. A., & Wiadnyani, A. A. I. S. (2019). Pengaruh Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu Termodifikasi (*Ipomoea Batatas* Var *Ayamurasaki*) terhadap Karakteristik Waffle. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 8(2), 160–170.
- Aplugi, D. M. A., Melati, M., Kurniawati, A., & Faridah, D. N. (2019). Keragaman Kualitas Buah pada Dua Varietas Okra (*Abelmoschus esculentus* L. Moench) dari Umur Panen Berbeda. *Jurnal Agronomi Indonesia (Indonesian Journal of Agronomy)*, 47(2), 196–202.

- Arifiana, N. B., Soeparjono, S., & Avivi, S. (2020). *Peningkatan Produksi dan Kualitas Benih Okra (Abelmoschus esculantus L. Moench) Menggunakan Aplikasi Fosfor dan GA3*.
- Arifuddin, W. (2018). Aktivitas antioksidan senyawa antosianin dari ekstrak etanol ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas L.*). *Celebes Biodiversitas*, 1(2), 26–29.
- Atmaka, W., & Apriliyanti, T. (2017). *Kajian Sifat Fisikokimia dan Sensori Tepung Ubi Jalar Ungu (Ipomoea batatas blackie) dengan Variasi Proses Pengeringan*. 1(1), 788–795.
- Azni1a, I. N., Amelia, J. R., Andriantini, A., & Rismawati, A. (n.d.). *Karakteristik Kimia Minuman Okra dengan Penambahan Daun Stevia dan Ekstrak Jahe Chemical Characteristics of Lady's Finger (Okra) Beverages with Addition of Stevia Leaves and Ginger Extract*.
- Badrie, N. (2016). Nutrient profile, bioactive components, and functional properties of okra (*Abelmoschus esculentus (L.) Moench*). *Fruits, Vegetables, and Herbs*, 365–409.
- Bano, R. P. (2019). Analisis Tingkat Ketimpangan Dan Karakteristik Sosial Ekonomi Penduduk. *Jurnal Ilmu Ekonomi & Sosial*, 10(2), 46–58.
- Badan pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia (BPOM RI). 2022. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan republik Indonesia Nomor 1 Tahun 2022 Tentang Label dan Iklan Pangan Olahan. Jakarta: Badan Pengawas Obat dan Makanan. Diakses Pada Juli 2022.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 1992. Cara Uji Makanan dan Minuman (SNI 01-2891-1992). Jakarta
- Budyghifari, L., Laga, A., & Sukendar, N. K. (2021). Efektivitas Lama dan Metode Blansir terhadap Kadar Antosianin dan Aktivitas Antioksidan Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas l.*). *Jurnal Mutu Pangan: Indonesian Journal of Food Quality*, 8(2), 105–112.
- Burhan, F. Z., Sirajuddin, S., & Indriasari, R. (2013). Pola konsumsi terhadap kejadian obesitas sentral pada Pegawai pemerintahan di kantor bupati kabupaten Jeneponto. *Jurnal Media Kesehatan Masyarakat Indonesia*, 9(1), 1–14.
- Bygdell, M., Céлинд, J., Lilja, L., Martikainen, J., Simonson, L., Sjögren, L., Ohlsson, C., & Kindblom, J. M. (2021). Prevalence of overweight and obesity from 5 to 19 years of age in Gothenburg, Sweden. *Acta Paediatrica*, 110(12), 3349–3355.
- Cebra, C. (2014). Disorders of the digestive system. *Llama and Alpaca Care*, 477.

- Dantas, T. L., Alonso Buriti, F. C., & Florentino, E. R. (2021). Okra (*Abelmoschus esculentus* L.) as a potential functional food source of mucilage and bioactive compounds with technological applications and health benefits. *Plants*, *10*(8), 1683.
- Direktorat Jenderal Pencegahan dan Pengendalian Penyakit Tidak Menular. 2017. Panduan Pelaksana Gerakan Nusantara Tekan Obesitas (GENTAS). Jakarta: Kementerian Kesehatan republik Indonesia.
- Dwijayanti, D. (n.d.). *Karakterisasi Snack Bar Campuran Tepung Labu Kuning dan Kacang Merah Dengan Variasi Bahan Pengikat*.
- El-Sayed, M. E., Abozied, M. M., Abdelgaleel, M. A., & Salem, M. A. (2019). Effect of oat and okra flours on rats fed on high fat diets. *Menoufia Journal of Food and Dairy Sciences*, *4*(2), 41–55.
- Evadewi, F. D., & Tjahjani, C. M. P. (2021). Viskositas, Keasaman, Warna, dan Sifat Organoleptik Yogurt Susu Kambing yang Diperkaya dengan Ekstrak Beras Hitam. *Jurnal Ilmiah Universitas Batanghari Jambi*, *21*(2), 837–841.
- Fakri, S., & Jananda, I. (2021). Hubungan Asupan Energi Dan Protein Dengan Status Gizi Santri Di Pesantren Nurul Falah Meulaboh Tahun 2019. *Jurnal Syntax Fusion*, *1*(07), 194–203.
- Feringo, T. (2019). *Analisis Kadar Air, Kadar Abu, Kadar Abu Tak Larut Asam dan Kadar Lemak pada Makanan Ringan di Balai Riset dan Standarisasi Industri Medan*.
- Fitri, A. S., & Fitriana, Y. A. N. (2020). Analisis Senyawa Kimia pada Karbohidrat. *Sainteks*, *17*(1), 45–52.
- FRANESIANA, G. F. (2018). *PENGARUH PERBANDINGAN TEPUNG UBI UNGU (*Ipomea batatas* L) DAN PATI UBI KUNING (*Ipomea batatas* L) SERTA TEPUNG KEDELAI (*Glycine max*) TERHADAP MI ORGANIK KERING MIX*.
- Galanakis, C. M. (2019). *Dietary Fiber: Properties, recovery, and applications*. Academic Press.
- Gifari, N., Nuzrina, R., Ronitawati, P., Sitoayu, L., & Kuswari, M. (2020). Edukasi Gizi Seimbang dan Aktivitas Fisik dalam Upaya Pencegahan Obesitas Remaja. *JMM (Jurnal Masyarakat Mandiri)*, *4*(1), 55–62.
- Gionte, F., Limonu, M., & Liputo, S. A. (2022). KARAKTERISTIK DAN DAYA TERIMA FLAKES BERBAHAN DASAR TEPUNG UBI JALAR UNGU YANG DI

FORMULASI DENGAN TEPUNG BEKATUL. *Jambura Journal of Food Technology*, 4(1), 34–44.

Giyatmi, G., Zakiyah, D., & Hamidatun, H. (2022). KARAKTERISTIK MUTU PUDING PADA BERBAGAI PERBANDINGAN TEPUNG AGAR-AGAR DAN JUS OKRA. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Kesehatan (Journal of Food Technology and Health)*, 4(1), 11–19.

Gusnadi, D., Taufiq, R., & Baharta, E. (2021). UJI ORANOLEPTIK DAN DAYA TERIMA PADA PRODUK MOUSSE BERBASIS TAPAI SINGKONG SEBAGAI KOMODITI UMKM DI KABUPATEN BANDUNG. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 1(12), 2883–2888.

Hadi, S. (2019). Penetapan Kadar Air Dan Kadar Protein Pada Biskuit Yang Beredar Di Pasar Banjarbaru. *CERATA Jurnal Ilmu Farmasi*, 10(2), 51–55.

Hafid, W., & Hanafi, S. (2019). Hubungan Aktivitas Fisik dan Konsumsi Fast Food dengan Kejadian Obesitas Pada Remaja. *Kampurui Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 1(1), 6–10.

Hanifah, N. I. D., & Dieny, F. F. (2016). Hubungan total asupan serat, serat larut air (soluble), dan serat tidak larut air (insoluble) dengan kejadian sindrom metabolik pada remaja obesitas. *Journal of Nutrition College*, 5(3), 148–155.

Harborne, J. B., & Grayer, R. J. (1988). The anthocyanins. In *The flavonoids: Advances in research since 1980* (pp. 1–20). Springer.

Harun, N., & Fitriani, S. (2019). Pemanfaatan Tepung Pisang Kepok dan Buah Nangka Kering dalam Pembuatan Snack Bar. *Jurnal Teknologi Pangan*, 13(1), 1–11.

Hastert, M., Goetz, J. R., Sullivan, D. K., Hull, H. R., Donnelly, J. E., & Ptomey, L. T. (2021). Calcium, fiber, iron, and sodium intake in adolescents with intellectual and developmental disabilities and overweight and obesity. *Disability and Health Journal*, 14(4), 101155.

Hastuti, P. (2019). *Genetika Obesitas*. UGM PRESS.

Haththotuwa, R. N., Wijeyaratne, C. N., & Senarath, U. (2020). Worldwide epidemic of obesity. In *Obesity and obstetrics* (pp. 3–8). Elsevier.

Hayati, S., Anggraeni, D. E., Irawan, E., Damayanti, A., & Silviani, D. A. R. (2022). GAMBARAN SEDENTARY LIFESTYLE PADA REMAJA DI SMA KOTA BANDUNG. *Jurnal Keperawatan BSI*, 10(2), 250–265.

- Heri, M., Purwantara, K. G. T., Astriani, N. M. D. Y., & Rismayanti, I. D. A. (2021). Sikap Orang Tua dengan Kejadian Obesitas pada Anak Usia 6-12 Tahun. *Journal of Telenursing (JOTING)*, 3(1), 95–102.
- Hermawan, D., Nova Muhani, S. S. T., Nurhalina Sari, S. K. M., Arisandi, S., Lubis, M. Y., Ked, S., Kristiana, T., Ked, S., Umdiyana, L., & Firdaus, A. A. (2020). *Mengenal Obesitas*. Penerbit Andi.
- Hull, H. R., Herman, A., Gibbs, H., Gajewski, B., Krase, K., Carlson, S. E., Sullivan, D. K., & Goetz, J. (2020). The effect of high dietary fiber intake on gestational weight gain, fat accrual, and postpartum weight retention: A randomized clinical trial. *BMC Pregnancy and Childbirth*, 20(1), 1–10.
- Irfandi, J. (2021). *HUBUNGAN KONSUMSI MAKANAN BERLEMAK, RIWAYAT PENYAKIT DAN AKTIVITAS FISIK DENGAN KEJADIAN OBESITAS REMAJA DI INDONESIA*.
- Iswendi, I., Yusmaita, E., & Pangestuti, A. D. (2019). Uji Organoleptik Sari Jagung Di Laboratorium Kimia FMIPA UNP. *Suluah Bendang: Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, 19(3), 108–116.
- Janice, F. T., Pratiwi, I. D. P. K., & Wiadnyani, A. A. I. S. (n.d.). *Pengaruh Perbandingan Ekstrak Okra Hijau (Abelmoschus esculentus L.) dan Karagenan Terhadap Karakteristik Permen Jeli*.
- Karo, E. B. B., Suter, I. K., & Putra, I. N. K. (n.d.). *Pengaruh Penambahan Tepung Ubi Jalar Ungu dengan Campuran Tepung Beras dan Ketan Terhadap Karakteristik Cimpa The Effect of Addition of Purple Sweet Potato Flour with Mixed Rice Flour and Glutinous Rice Flour on the Characteristics of Cimpa*.
- Kartika, Y., & Ronoatmodjo, S. (2019). Penggunaan Kontrasepsi Hormonal dan Obesitas pada Wanita Usia Subur di Indonesia: Analisis Data IFLS 5 Tahun 2014. *Jurnal Kesehatan Reproduksi*, 10(2), 101–110.
- Kasim, R., Liputo, S. A., Limonu, M., & Mohamad, F. P. (2018). Pengaruh suhu dan lama pemanggangan terhadap tingkat kesukaan dan kandungan gizi snack food bars berbahan dasar tepung pisang goroho dan tepung ampas tahu. *Jurnal Technopreneur (JTech)*, 6(2), 41–48.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2018. Hasil Riset Kesehatan Dasar (RISKESDAS). Jakarta: Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan. Kementerian RI
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2019. Tabel Komposisi Pangan Indonesia. 2019. Kementerian kesehatan RI Direktorat Jenderal Kesehatan Masyarakat

- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2022. Pengaruh Serat Pangan (Dietary Fiber) dan Manfaatnya Bagi Kesehatan. https://yankes.kemkes.go.id/view_artikel/777/pengaruh-serat-pangan-dietary-fiber-dan-manfaatnya-bagi-kesehatan. Diakses Pada Mei 2023.
- Kusharto, C. M. (2006). Serat makanan dan perannya bagi kesehatan. *Jurnal Gizi Dan Pangan*, 1(2), 45–54.
- Laga, A. (2021). *The effect of encapsulant type on physical and chemical characteristics of anthocyanin extract powder from red dragon fruit Hylocereus polyrhizus*. 807(2), 022058.
- Larasati, D., & Muarif, H. (2020). PENGARUH LAMA BLANCHING TERHADAP FISIKOKIMIA DAN ORGANOLEPTIK MINUMAN OKRA. *Jurnal Mahasiswa, Food Technology and Agricultural Products*. <https://repository.usm.ac.id/files/journalmhs/D.111.15.0032-20200416122549.pdf>
- Li, H., Xie, L., Ma, Y., Zhang, M., Zhao, Y., & Zhao, X. (2019). Effects of drying methods on drying characteristics, physicochemical properties and antioxidant capacity of okra. *Lwt*, 101, 630–638.
- Lowe, C., Kelly, M., Sarma, H., Richardson, A., Kurscheid, J. M., Laksono, B., Amaral, S., Stewart, D., & Gray, D. J. (2021). The double burden of malnutrition and dietary patterns in rural Central Java, Indonesia. *The Lancet Regional Health-Western Pacific*, 14, 100205.
- Luas Panen Produktivitas dan Produksi Komoditi Ubi Jalar di Jawa Timur. (2018). *BPS JAWA TIMUR*. <https://jatim.bps.go.id/statictable/2018/10/31/1347/luas-panen-produktivitas-dan-produksi-komoditi-ubi-jalar-di-jawa-timur-2002-2017.html>
- Lutfah, H. (2018). Gambaran Faktor-Faktor yang Menyebabkan Kejadian Obesitas pada Remaja. *Prosiding HEFA (Health Events for All)*.
- Mardiana, M., Yusuf, M., & Sriwiyanti, S. (2022). HUBUNGAN BEBERAPA FAKTOR DENGAN KEJADIAN OBESITAS REMAJA DI PALEMBANG. *JPP (Jurnal Kesehatan Poltekkes Palembang)*, 17(1), 63–70.
- Marszałek, K., Woźniak, Ł., Kruszewski, B., & Skąpska, S. (2017). The effect of high pressure techniques on the stability of anthocyanins in fruit and vegetables. *International Journal of Molecular Sciences*, 18(2), 277.
- Mawitjere, M. C., Amisi, M. D., & Sanggelorang, Y. (2021). Gambaran Asupan Zat Gizi Makro Mahasiswa Semester IV Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas

Sam Ratulangi Saat Pembatasan Sosial Masa Pandemi Covid-19. *KESMAS: Jurnal Kesehatan Masyarakat Universitas Sam Ratulangi*, 10(2).

Mien, D. J., Carolin, W. A., & Firhani, P. A. (2015). Penetapan kadar saponin pada ekstrak daun lidah mertua (*Sansevieria trifasciata* Prain varietas *S. Laurentii*) secara gravimetri. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Kesehatan*, 2(2), 65–69.

Montolalu, O. S., Langi, T., & Koapaha, T. (2019). *Uji Organoleptik Dan Sifat Kimia Kue Semprong Campuran Tepung Ubi Jalar Ungu (Ipomoea batatas) Dan Tepung Terigu*. 2(7).

Muflihah, M. (2015). *Analisis Variasi Konsentrasi terhadap Uji Toksisitas Akut Golongan Senyawa Metabolit Sekunder dari Ekstrak Biji Pepaya (Carica papaya L.) pada Larva Udang (Artemia salina Leach)*. 1, 213–221.

Muhammad Ilham Yusuf, B., Alfian Afandi, A., & Sri Wahyuni, W. (2020). *Hubungan Konsumsi Fast Food dan Kebiasaan Olahraga dengan Kejadian Overweight pada Remaja di Kecamatan Ambarawa* [PhD Thesis]. Universitas Ngudi Walyo.

Murdiati, A., Anggrahini, S., & Alim, A. (2015). Peningkatan Kandungan Protein Mie Basah dari Tapioka dengan Substitusi Tepung Koro Pedang Putih (*Canavalia ensiformis* L.). *Agritech*, 35(3), 251–260.

MUSTAPA, N. (2020). MODIFIKASI TEPUNG UBI JALAR UNGU (*Ipomea batatas* L) DENGAN METODE FERMENTASI DAN APLIKASINYA DALAM PEMBUATAN ROTI TAWAR. *Skripsi*, 1(651415003).

Najib, M. C., & Pramitasari, R. E. (2021). Analisa Hasil Penyusutan Kadar Air Temulawak Ditinjau Dari Waktu Pengeringan. *Reaktom: Rekayasa Keteknikn Dan Optimasi*, 6(2), 58–63.

Nakahara, K., Bannai, M., Maruyama, K., Suzuki, Y., Okame, R., & Murakami, N. (2013). Characterization of a novel genetically obese mouse model demonstrating early onset hyperphagia and hyperleptinemia. *American Journal of Physiology-Endocrinology and Metabolism*, 305(3), E451-E463.

Neuman, M., Kawachi, I., Gortmaker, S., & Subramanian, S. (2013). Urban-rural differences in BMI in low-and middle-income countries: The role of socioeconomic status. *The American Journal of Clinical Nutrition*, 97(2), 428–436.

Nintami, A. L., & Rustanti, N. (2012). *Kadar serat, aktivitas antioksidan, amilosa dan uji kesukaan mi basah dengan substitusi tepung ubi jalar ungu (Ipomoea batatas var ayamurasaki) bagi penderita diabetes melitus tipe-2* [PhD Thesis]. Diponegoro University.

- Nisa, Z. N., Syarief, R. O., & Isdiany, N. (2021). *HUBUNGAN POLA MAKAN, VARIASI MAKAN, AKTIVITAS FISIK, DAN KONSUMSI ENERGI DENGAN KEJADIAN OBESITAS PADA REMAJA PUTERI DI SMA NEGERI 1 CIMAHI*.
- Novela, V. (2019). Hubungan Konsumsi Zat Gizi Mikro Dan Pola Makan Dengan Kejadian Obesitas. *Jurnal Human Care E-ISSN*, 2528–66510.
- Nurali, W. O., Tasnim, T., & Sunarsih, S. (2018). Hubungan Asupan Karbohidrat dan Lemak dengan Obesitas Sentral pada Karyawan Instansi di Kota Kendari. *Jurnal Gizi Ilmiah: Jurnal Ilmiah Ilmu Gizi Klinik, Kesehatan Masyarakat Dan Pangan*, 5(1), 49–58.
- Nurdjanah, S., & Yuliana, N. (2019). *Ubi Jalar Teknologi Produksi dan Karakteristik Tepung Ubi Jalar Ungu Termodiokasi*.
- Pehulisa, A., Pato, U., & Rossi, E. (2016a). Pemanfaatan tepung ubi jalar ungu dan tepung kulit ari kacang kedelai dalam pembuatan flakes. *Jurnal Online Mahasiswa (JOM) Bidang Pertanian*, 3(1), 1–10.
- Pehulisa, A., Pato, U., & Rossi, E. (2016b). Pemanfaatan tepung ubi jalar ungu dan tepung kulit ari kacang kedelai dalam pembuatan flakes. *Jurnal Online Mahasiswa (JOM) Bidang Pertanian*, 3(1), 1–10.
- Pertiwi, R., Suhartatik, N., & Mustofa, A. (2020). ESTIMASI UMUR SIMPAN SNACK BARS BERAS, KETAN HITAM (*Oryza sativa* var. *Glutinosa*) DAN LABU KUNING (*Cucurbita moschata*) DENGAN METODE ASS (Accelerated Storage Studies). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 13(2), 104–110.
- Popkin, B. M., Corvalan, C., & Grummer-Strawn, L. M. (2020). Dynamics of the double burden of malnutrition and the changing nutrition reality. *The Lancet*, 395(10217), 65–74.
- Praditasari, J. A., & Sumarmik, S. (2018). Asupan Lemak, Aktivitas Fisik dan Kegemukan pada Remaja Puteri di SMP Bina Insani Surabaya [Fat Intake, Physical Activity and Obesity among Adolescent Girls in SMP Bina Insani Surabaya]. *Media Gizi Indonesia*, 13(2), 117–122.
- Pratiwi, N. D., Wijanarka, A., & Widiyany, F. L. (2021). Sifat Fisik, Sifat Organoleptik, Kadar Serat Pangan Kue Cubit dengan Pencampuran Okra dan Garut: Physical Properties, Organoleptic Properties and Dietary Fiber Contents of Pinch Cake with the Mixing of Okra and Garut. *Pro Food*, 7(1), 785–794.
- Pratiwi, N. K. S., Pratiwi, I. G. A. E., Yanti, N. P. V. K., & Mayangsari, A. S. M. (n.d.). *HUBUNGAN ANTARA DIET SERAT PADA BUAH DAN SAYUR DENGAN*

KEJADIAN OBESITAS PADA ANAK USIA PRASEKOLAH DI KOTA DENPASAR.

- Pratiwi, R. A. (2020). Pengolahan Ubi Jalar Menjadi Aneka Olahan Makanan. *Jurnal Triton*, 11(2), 42–50.
- Purba, D. H., Marzuki, I., Dailami, M., Saputra, H. A., Mawarti, H., Gurning, K., Yesti, Y., Khotimah, K., Purba, S. R. F., & Unsunnidhal, L. (2021). *Biokimia*. Yayasan Kita Menulis.
- Purnama, H., Hutami, R., & Novidahlia, N. (2019). Karakteristik Fisikokimia Dan Sensori Snack Bar Ampas Tahu Dengan Penambahan Kacang Bogor. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*, 1(2), 75–82.
- Purwanti, R., Ratnawaty, F., & Subari, Y. (2019). Pengaruh metode dan lama pengolahan terhadap analisis mutu ubi jalar orange (*Ipomoea batatas* L). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 5(3), S91–S103.
- Pusparani, N. E., & Titik Susilowati, S. (2022). *Hubungan Pengetahuan Gizi Seimbang, Asupan Lemak, Dan Asupan Karbohidrat Dengan Kejadian Overweight Pada Remaja Di SMA N 4 Surakarta*.
- Puteri, D. F. (2018). *FAKTOR RISIKO KEJADIAN OBESITAS PADA SISWA SMA NEGERI 1 JATIWANGI KABUPATEN MAJALENGKA*.
- Puteri, Y., Julianti, E., & Ridwansyah, R. (2020). Karakteristik Kimia Biskuit dari Tepung Ubi Jalar Ungu dan Terigu. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pertanian Indonesia*, 12(1), 16–20.
- Rahardjo, M., Astuti, R. W., Puspita, D., & Sihombing, M. (2020). Efek penambahan oats pada formulasi cookies gandum dilihat dari karakteristik fisik dan sensorinya. *Teknologi Pangan: Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 11(1), 1–6.
- Rantika, N., & Rusdiana, T. (2018). Penggunaan dan pengembangan dietary fiber: Review jurnal. *Farmaka*, 16(2), 152–165.
- Ratna, M., Arifin, V. N., & Ramadhaniah, R. (2021). Determinan Kejadian Obesitas Pada Siswa/i SMA Negeri 2 Kota Banda Aceh. *AN-NUR: Jurnal Kajian Dan Pengembangan Kesehatan Masyarakat*, 1(2), 147–160.
- Rohmalia, D., & Kushargina, R. (2021). Pentingnya Penuhi Asupan Serat dengan Kebun Gizi (Pesan Kenzi). *Jurnal Abmas Negeri (JAGRI)*, 2(2), 69–76.

- Rori, C. A., Kandou, F. E. F., & Tangapo, A. M. (2020). Aktivitas enzim ekstraseluler dari bakteri endofit tumbuhan mangrove *Avicennia marina*. *Jurnal Bios Logos*, *10*(2), 48–55.
- Rumagit, F. A., Kereh, P. S., & Rori, J. (2019). Kontribusi Asupan Energi Protein Dan Makanan Jajanan Pada Siswa Obesitas Di Sekolah Menengah Pertama Negeri 4 Manado. *Jurnal GIZIDO*, *11*(01), 8–16.
- Ruth, S., Joko, S., & Elza, I. (2019). *PEMANFAATAN TEPUNG JEWAWUT DAN TEPUNG LABU KUNING SEBAGAI BAHAN DASAR SNACK BAR TINGGI SERAT PANGAN DITINJAU DARI SIFAT FISIK DAN DAYA TERIMA*.
- Salam, A. (2010). *Faktor risiko kejadian obesitas pada remaja*. Hasanuddin University.
- Salim, A., Azni, I. N., & Giyatmi, G. (2021). Pengaruh Konsentrasi Ubi Jalar Ungu Terhadap Mutu Pukis. *Agritechnology*, *3*(2), 87–99.
- Salma, S., Rasdiansyah, R., & Muzaifa, M. (2018). Pengaruh Penambahan Tepung Ubi Jalar Ungu dan Karagenan terhadap Kualitas Mi Basah Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* cv. Ayamurasaki). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, *3*(1), 357–366.
- Salsabiela, A. R., Afgani, C. A., & Dzulfikri, M. A. (2021). The KARAKTERISTIK KIMIA, FISIK DAN ORGANOLEPTIK SNACK BAR BERBASIS SORGUM (*Sorghum bicolor* (L.) moench) DAN KACANG METE (*Anacardium occidentale*). *Food and Agro-Industry Journal*, *2*(2), 41–52.
- Sartika, I. (2022). *Analisis Kualitas Mie Basah yang dihasilkan dari Tepung Ubi Jalar Ungu*.
- Septiani, V. E., Indrus, J., & Wijaya, H. (2016). Pembuatan Snack Bar Bebas Gluten dari Bahan Baku Tepung Mocaf dan Tepung Beras Pecah Kulit. *Nutrition Jurnal*.
- Septiyanti, S. (2020). Obesitas dan Obesitas Sentral pada Masyarakat Usia Dewasa di Daerah Perkotaan Indonesia. *J Ilm Kesehat*, *2*(3), 118–127.
- Setyawati, V. A. V., & Rimawati, E. (2016). Pola konsumsi fast food dan serat sebagai faktor gizi lebih pada remaja. *Unnes Journal of Public Health*, *5*(3), 275–284.
- Shalihy, W., & Pratiwi, I. (2022). Kajian Substitusi Sebagian Tepung Terigu dengan Tepung Ubi Jalar dalam Pembuatan Mie Kering untuk Mendukung Diversifikasi Pangan Lokal. *Jurnal Triton*, *13*(1), 43–51.

- Suladra, M. (2020). Pengaruh penambahan ubi jalar ungu (*Ipomea batatas* L.) terhadap sifat organoleptik dan aktivitas antioksidan pada kue yangko. *Agrotech: Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian*, 3(1).
- Suryana, A. L., & Olivia, Z. (2016). Asupan Makan Dan Profil Lipid Pegawai Dengan Status Gizi Normal Dan Obesitas. *Jurnal Ilmiah Inovasi*, 16(3).
- Suryani, R. (2016). *Outlook Ubi Jalar 2016*. Kementerian Pertanian Republik Indonesia.
- Syafitri, R., & Mandasari, Y. (2021). SUBSTITUSI TEPUNG UBI JALAR UNGU TERHADAP KUE LUMPUR. *Jurnal Pariwisata Bunda*, 2(1), 48–60.
- Syamsuddin, T., Achmadi, N. S., & Sasmita, A. S. (2021). UJI COBA PEMANFAATAN PUREE OKRA (*Abelmoschus esculentus* L. Moench.) PADA PEMBUATAN QUICK BREAD. *Home Journal: Hospitality and Gastronomy Research Journal*, 3(2), 136–152.
- Telisa, I., Hartati, Y., & Haripamilu, A. D. (2020). Faktor Risiko Terjadinya Obesitas Pada Remaja SMA. *Faletehan Health Journal*, 7(03), 124–131.
- Toscano, L. T., Toscano, L. T., Tavares, R. L., da Silva, C. S. O., & Silva, A. S. (2015). Chia induces clinically discrete weight loss and improves lipid profile only in altered previous values. *Nutricion Hospitalaria*, 31(3), 1176–1182.
- Tuhumury, H. C., Ega, L., & Keliobas, N. (2018). Pengaruh Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu Terhadap Karakteristik Kue Kering. *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian*, 7(1), 30–35.
- TKPI 2019. Tabel Komposisi Pangan Indonesia
- Utami, E. G. (2019). *Analisis Kadar Serat Pangan pada Cookies dengan Subtitusi Tepung Ubi Jalar Ungu dan Tepung Kedelai sebagai Alternatif Makanan Selingan Diabetisi*. [PhD Thesis]. Universitas Brawijaya.
- Walalangi, R. G., Legi, N. N., Paruntu, O. L., Langi, G. K., Kereh, P. S., Pascoal, M. E., & Mongkau, R. (2022). HUBUNGAN ANTARA ASUPAN NUTRISI DENGAN KEJADIAN OBESITAS ANAK REMAJA DI SMA FRATER DON BOSCO MANADO. *Jurnal GIZIDO*, 14(1 Mei), 25–31.
- Warlina, I. D. R. (2020). *HUBUNGAN PENGETAHUAN, KEBIASAAN MENGKONSUMSI MAKANAN CEPAT SAJI DENGAN KEJADIAN OBESITAS PADA SISWA SMPN 15 BANJARMASIN TAHUN 2020* [PhD Thesis]. Universitas Islam Kalimantan MAB.

- Widya, E. A. D., & Rosiana, N. M. (2020). Pembuatan Minuman Jeli Sari Okra Hijau dan Jambu Biji Merah sebagai Alternatif Selingan Sumber Serat. *HARENA: Jurnal Gizi*, 1(1), 1–9.
- Wilmulda, A. (2021). Pengujian Mutu Abon Dan Sosis Sapi Dengan Metode Pengabuan (Kadar Abu Dan Kadar Abu Tidak Larut Asam). *AMINA*, 3(1), 8–12.
- Winardi, R. R., & Prasetyo, H. A. (2020). Perubahan Komposisi Kimia dan Aktivitas Antioksidan Pada Pembuatan Tepung dan Cake Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L.). *Agrica Ekstensia*, 14(1).
- World Health Organization (WHO). 2016. Prevalence of Obesity Among Children and Adolescent, BMI > +2 Standard Deviations Above The Median (Crude Estimate). [https://www.who.int/data/gho/data/indicators/indicators-details/GHO/prevalence-of-obesity-among-children-and-adolescents-bmi-2-standard-deviations-above-the-median-\(crude-estimate\)-\(-\)](https://www.who.int/data/gho/data/indicators/indicators-details/GHO/prevalence-of-obesity-among-children-and-adolescents-bmi-2-standard-deviations-above-the-median-(crude-estimate)-(-)). Diakses Pada Juli 2022.
- Wulandari, S., Lestari, H., & Fachlevy, A. F. (2016). *Faktor yang Berhubungan dengan Kejadian Obesitas pada Remaja di SMA Negeri 4 Kendari Tahun 2016* [PhD Thesis]. Haluoleo University.
- Xavier, S. N., da Silva, A. G. F., de Souza, P. A., Sales, G. N. B., da Costa, F. B., & Ribeiro, W. S. (2022). Quality of cookies with partial substitution of wheat flour for okra flour. *Comunicata Scientiae*, 13, e3561–e3561.
- Yetmi, F., Harahap, F. S. D., & Lestari, W. (2021). Analisis Faktor yang Memengaruhi Konsumsi Fast Food pada Siswa di SMA Cerdas Bangsa Kabupaten Deli Serdang Tahun 2020. *STUDIA: JURNAL HASIL PENELITIAN MAHASISWA*, 6(1), 24–47.
- Yolanda, R. S., Dewi, D. P., & Wijanarka, A. (2018). Kadar serat pangan, proksimat, dan energi pada mie kering substitusi tepung ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas* L. Poir). *Ilmu Gizi Indonesia*, 2(1), 01–06.
- Yuliasuti, W., Nurkhamim, K., & Lasman, L. (2020). Hubungan Frekuensi Asupan Serat Makanan dan Cairan dengan Kejadian Konstipasi pada Santri Remaja di Ponpes Luhur Sulaiman Desa Serut Kecamatan Boyolangu. *Jurnal Surya*, 12(3), 114–120.
- Zaddana, C., Almasyhuri, A., Nurmala, S., & Oktaviyanti, T. (2021). Snack Bar Berbahan Dasar Ubi Ungu dan Kacang Merah sebagai Alternatif Selingan Penderita Diabetes Mellitus. *Amerta Nutrition*.